

Il pane

Il più lontano antenato del **pane**, risalente ad alcune migliaia di anni fa, era una focaccia non lievitata, ottenuta impastando vari cereali e cotta su pietre roventi.

Furono gli Egizi a introdurre l'uso del lievito, trasformando il pane in quello che si conosce oggi. Ben presto, questo alimento si diffuse in tutto il Mediterraneo: prima in Grecia (III sec. a.C.), poi a Roma (II sec. a.C.).

Da allora il pane è l'alimento che caratterizza le civiltà occidentali (come il riso, quelle orientali), sia per la diffusione in tutte le classi sociali, sia per l'importanza che riveste nella dieta.

Da un punto di vista legislativo (L. n. 580/1967 e D.P.R. n. 502/98) con il termine **pane** si indica il *prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta, convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano (tenero, duro e integrale), acqua e lievito, con o senza l'aggiunta di sale comune.*

Nel nostro Paese, in genere, si usa la **farina di grano tenero**, anche se in alcune regioni (Sicilia, Sardegna e Puglia) si panifica con la semola di grano duro.



Il processo di panificazione

La produzione del pane è un processo suddiviso in quattro fasi fondamentali poste in stretta successione l'una con l'altra.

1 Impastamento. È la fase nella quale sono mescolati gli ingredienti fondamentali: acqua, farina, lievito e sale (tranne il pane pugliese e quello toscano che non prevedono sale nell'impasto). Durante questa operazione, eseguita a mano o con macchine impastatrici, i granuli di due proteine, la **gliadina** e la **glutenina**, entrando in contatto con l'acqua, si idratano e formano un complesso proteico, il **glutine**, che dà elasticità all'impasto. Il **lievito** aggiunto può essere di birra (*Saccharomyces cerevisiae*) oppure **lievito madre**.

2 Lievitazione. Si lascia riposare l'impasto in un luogo umido e alla temperatura di ca. 25-30 °C (**temperatura di fermentazione**).

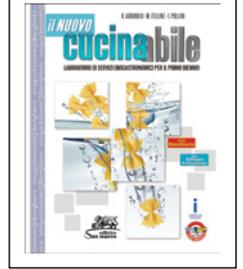
Il lievito sviluppa, così, molta anidride carbonica (CO₂) che tende a uscire dall'impasto. Altra CO₂, però, è trattenuta dal reticolo elastico del glutine che può dilatarsi e far aumentare le dimensioni dell'impasto. La lievitazione avviene per la maggior parte del pane prodotto, a parte per il pane azzimo, tipico della Pasqua Ebraica, in cui il lievito è assente.

3 Foggiatura. In questa fase, l'impasto è tagliato e modellato dal panificatore nella forma desiderata che varia secondo le regioni e le tradizioni locali. In alcuni casi, questa fase può precedere la lievitazione.

4 Cottura. È effettuata, in genere, in forni elettrici o riscaldati con bruciatori esterni, più raramente in forni a legna. L'impasto è cotto tra i 220 e i 270 °C, per un tempo variabile da 15 minuti per le pezzature più piccole a 1 ora per le più grandi. Durante la cottura nell'impasto avvengono modificazioni di natura chimico-fisica che determinano:

- l'**aumento di volume** causato dalla dilatazione termica esercitata dall'anidride carbonica e acqua sotto forma di vapore;
- l'**asciugatura**, soprattutto della crosta, per l'intensa evaporazione dell'acqua;
- la **comparsa della colorazione giallo-oro**, determinata dalla **caramellizzazione** degli zuccheri in superficie (a partire da 150 °C).

Terminata la cottura, il pane, estratto dal forno, viene lasciato raffreddare a temperatura ambiente.



In commercio, è disponibile, preconfezionato, anche il pane **parzialmente cotto**, la cui cottura, interrotta dopo le prime fasi, è da completare nel forno domestico.

Le categorie commerciali del pane

Le attuali direttive comunitarie consentono, in aggiunta agli ingredienti fondamentali (cioè sfarinati di grano, acqua, lievito e sale), l'impiego di qualsiasi altra sostanza alimentare nella produzione del pane. Questa normativa ha posto fine all'antica distinzione operata dai panificatori italiani tra **pane comune**, cioè prodotto con i soli ingredienti fondamentali, e **pane speciale**, realizzato con l'aggiunta di altri alimenti come latte, olio, ecc.

Le nuove norme hanno evidenziato la necessità di maggior tutela giuridica per il pane prodotto artigianalmente (in particolare quello italiano), che rischia di perdere quote di mercato rispetto a quello industriale. Quest'ultimo si trova in commercio in numerosissime varietà, con prezzi più economici e una conservabilità maggiore rispetto al pane artigianale, anche grazie alla presenza di conservanti.

Pane italiano DOP e IGP

L'esigenza di tutelare la produzione del pane artigianale ha visto nascere alcuni consorzi di panificatori italiani, che hanno ottenuto i marchi di qualità europei, grazie all'alto livello e alla specificità dei prodotti.

La **Coppia Ferrarese** (IGP) è prodotta nell'intera provincia di Ferrara. È ottenuta dall'impasto di farina di grano tenero tipo 0, strutto, olio extravergine d'oliva, lievito naturale, sale, acqua e malto.



La **Pagnotta del Dittaino** (DOP) è prodotta nelle province di Enna e Catania. È un pane di semola di grano duro, di forma rotonda, venduto solitamente in pezzature comprese tra 500 e 1.100 g. Si caratterizza per la consistenza della crosta e per il colore giallo tenue della mollica, che si presenta compatta e dall'alveolatura molto fine e uniforme.



Il **Pane casereccio di Genzano** (IGP) è prodotto nell'omonimo comune in provincia di Roma. Si ottiene dalla farina di grano tenero, impastata con acqua, sale e lievito naturale (cioè l'impasto acidificato della lavorazione precedente). Presenta una crosta di colore marrone scuro dello spessore di 3 mm e la mollica si conserva a lungo soffice e spugnosa.



Il **Pane di Altamura** (DOP) è prodotto nella provincia di Bari, in particolar modo nei comuni di Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola e Minervino Murge. È un pane di semola di grano duro la cui crosta non deve essere inferiore ai 3 mm di spessore e la cui mollica deve presentarsi con un'alveolazione omogenea.

Il **Pane di Matera** (IGP) è prodotto nell'intera provincia di Matera. È un pane di semola di grano duro, impastato con acqua, sale e lievito madre, derivato dalle produzioni precedenti. Presenta la tipica forma a cornetto (ma è ammessa anche quella a pane alto) con una crosta spessa almeno 3 mm e con la caratteristica alveolazione della mollica.

